

*Sur demande menu végétarien, végan, sans gluten.....*

### **NOS MENUS A L'ARDOISE**

*Le midi du Mardi au Vendredi, sauf jours fériés*

Entrée plat et fromage ou dessert	MIDI 15€	LE SOIR 18€
Entrée plat ou plat dessert	MIDI 13,50€	LE SOIR 16,50€

**( plateau de fromages +5€)**

**Le samedi, le menu (entrée, plat, brie ou dessert )  
21€ sauf jours fériés. (plateau de fromages +5€)**

**Soirée étape: commercial ayant réservé en direct ou sur le site des logis de France en SE**

**Soirée étape 85€ entrée plat ou plat dessert**

**Soirée étape 87€ entrée, plat,fromage ou dessert**

**Soirée étape 89€ entrée plat fromage et dessert**

**Soirée étape à la carte avec suppl en fonction des plats choisis**

### **NOS MENUS ENFANTS**

**Le moussaillon 10€ (plat, dessert) - Le moussaillon 12€ (entrée, plat, dessert)**

**Salade de chèvre OU tomate OU terrine**

**Poisson OU émincé de volaille OU steak haché**

**Tarte OU glace OU salade de fruit**

**\*\*\*\*\***

**½ part adulte = ½ tarif**

## **La carte**

### **Nos entrées**

**Entrée menu sur ardoise ( sauf dimanche et jours fériés ) 6€**

**Œuf poché sur pain grillé beurre aillé , crème d'asperges et lard séché 7€**

**Terrine du chef et sa confiture d'oignons, petit pain aux fruits 7€**

**Quenelle de brochet crème de crustacés et curry thai 9€**

**Salade de rillauds, brick de curé nantais poires 11€**

**Melon jambon Serrano et sorbet melon 11€**

**Tartine asperges ,maquereau au poivre, truite fumée , radis et sorbet betterave framboise 12€**

**Cassolette gambas et noix de pétoncles crème de chorizo 13€**

**Foie gras de canard aux figues et son pain aux fruits secs 13€**

**Méli-mélo printanier (Crème d'asperges et tartine, melon et sorbet , Serrano) 15€**

**Plateau mareyeur sur commande : 6 huîtres, 6 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes, palourdes 26€**

*Nos frites sont faites maison et sont cuites dans la graisse de bœuf*

*La mer à ses caprices , une rupture de produit peut être occasionnée*

\*\*\*\*

**Plaisir d'offrir : Vous cherchez une idée cadeau commandez vos chèques cadeaux**

### **Nos plats**

- Plat du jour menu à l'ardoise ( sauf le dimanche et jours fériés) 11€**  
**Lieu aux asperges et lard grillé 12€**  
**Cabillaud ou merlu ( selon arrivage ) beurre blanc 15€**  
**Sandre beurre blanc 17 €**  
**Filet de dorade royale beurre persillé 17€**  
**Anguilles sauvages persillades ( origine France ) 23€**  
**Bavette d'aloiau Angus sauce poivre 17€**  
**Andouillette 5 A sauce au poivre 15€**  
**Souris d'agneau confite échalotes estragon 18€**  
**Burger (steak haché Angus ,oignons confits , lard grillé , tome angevine et moutarde ancienne 16€**  
**Faux filet au poivre ( Race à viande Rouge des Prés ) 20€**

### **Nos desserts**

- Plateau de fromages : 3 fromages sur salade 6€**                      **5 fromages sur salade 9€**  
**Dessert menu à l'ardoise 6€**  
**Pomme confite caramel beurre salé , amandes grillées et glace pomme tatin Maison 8€**  
**Cœur coulant chocolat glace maison Snickers 8€**  
**Tarte citron vert basilic et crème glace Maison citron basilic 9€**  
**Mille-feuille fraise , crème mousseline et coulis fruits rouges et sorbet Maison fruits rouges 9€**  
**Éclosion : Sphère chocolat, glace vanille, compotée de rhubarbe, crumble et caramel beurre salé 10€**  
**Éclosion chocolat flambée et bananes : Glace vanille banane caramel amandes et flambage rhum 12€**  
**Palais gourmand 4 desserts : 9€**                      **Café ou thé gourmand 9€**                      **Café plaisir ou thé plaisir 11 €**  
**Glace ou sorbet : ( Demander la carte des glaces )**

**\*\*\*\***

**Vente à emporter: Fruits de mer, foie gras, plat, menus, dessert....faites votre demande**

## *NOS APERITIFS*

- KIR (8 cl) (crème de fruit, sauvignon)	3.80
- KIR ROYAL (8 cl) (crème de fruit, mousseux)	4.00
- KIR BRETON (8CL) (crème de fruit, cidre)	4.00
- KIR CREMANT (8 cl) (crème de fruit, crémant)	5.60
- KIR IMPERIAL (8 cl) (crème de fruit, champagne)	7.70
- RICARD, PASTIS (2 cl, 45%)	3.95
- SUZE (5 cl, 15%), PINEAU (5cl, 15%)	4.00
- MARTINI (5cl, 14.4%), muscat (5cl, 15.5%)	4.00
- PORTO (5 cl, 17%), GUIGNOLET (5cl, 15%)	4.00
- WHISKY (4cl)	6.00
- ABERLOUR 10 ans d'âge (4 cl), BOURBON (4cl)	7.00

## *NOS COCKTAILS MAISON AVEC ALCOOL*

-APEROL SPRITZ(12cl) : Apérol, prosecco, un trait d'eau gazeuse	7.00
-AMERICANO maison (12cl) : Noilly prat, cinzano, campari	8.00
-SOUPE ANGEVINE (9cl) : Cointreau, jus de citron, pétillant	5,10
-MOJITOS(12cl) : Citron vert, rhum blanc, menthe, sprite	6.50
-LAGON BLEU(12cl) : jus d' ananas, rhum et curaçao	6.50
- COCKTAIL DU MOMENT (9cl) : Cointreau, Crémant de Loire, sirop fraise	6,10

## *SANS ALCOOL*

- MOJITOS (12cl) : Citron vert, menthe, sprite	4,90
-TROPICAL (9cl) : Multi fruits, sirop de fraise	4.10

## *NOS BOISSONS CHAUDES*

Café, décafeiné	1.90	Double espresso	3.00	Cappuccino	3.50	Thé, Infusion	3.00
-----------------	------	-----------------	------	------------	------	---------------	------

## *NOS DIGESTIFS : 5.30*

## Carte des boissons

LES EAUX    Vittel, Evian, Badoit, San pellegrino :                    100 cl : 5.00                    50 cl : 4.00

### LES JUS DE FRUITS ET SODAS

Jus (25cl) : pomme, abricot, tomate, orange, ananas 3.00

Sodas (25 cl) : orangina, coca, sprite, ice tea, schweppes, perrier 3.00

Bières : pression : Leffe ou Stella 25cl : 3.80 50cl : 7.00

Bouteille alcool et sans alcool (25cl) : 3.60    Cidre Artisanal (Kerné) : 75cl 17,00    25cl 3,50

### NOS VINS AU VERRE OU AU PICHET

	Verre		Pichet	
	12 cl	25cl	48cl	1 litre
Sauvignon	4.00	7.00	12.00	22.00
Muscadet	4.20	7.40	13.00	24.00
Savennière	6.00			
Rosé de Loire	4.00	7.00	12.00	22.00
St chinian rosé	4.20	7.40	13.00	24.00
Anjou rouge	4.00	7.00	12.00	22.00
St Nicolas de Bourgueil	4.20	7.40	13.00	24.00
Côtes du Rhône	4.80	7,80	15,00	29,00

### Liquoreux et pétillants

	Verre	Bouteille
Coteaux de la Loire	5.50	25.00
Coteaux du Layon	6.00	31.00
Bonnezeaux	6.50	38.00
Coteaux de l'Aubance	6.50	34.00
Malvoisie	6.00	25,00
Crémant de Loire	5.50	27.50
Champagne	7,50	49,00

**Carte des vins**  
**Vins rouges du val de Loire**

- <b>ANJOU ac ROUGE</b> « Domaine le mont » Prop. : Mr Robin à faye d' Anjou	75cl 21.50€	37.5cl
- <b>ANJOU ac ROUGE</b> « Château de Putille » Prop. : Mr Delaunay à la Pommeraye	21.00€	
- <b>ANJOU ac GAMAY</b> « Château de Putille » Prop, : Mr Delaunay à la pommeraye	19,50€	
- <b>ANJOU VILLAGE ac</b> « Domaine de la Gerfaudrie » Prop. : Mr Bourreau à Chalonnes sur Loire	24,50 €	
- <b>ANJOU ac ROUGE</b> «Domaine du Haut Puiset » Prop. : Mr Denis à Mesnil en Vallée	21,00 €	
- <b>ANJOU ac ROUGE</b> « Domaine Gagnebert » à Juigné sur Loire	22,00€	
- <b>SAUMUR CHAMPIGNY ac</b> « Domaine de la Perruche » à Montsoreau	32.00 €	19,50€
- <b>ST NICOLAS DE BOURGUEIL ac</b> « <b>tradition</b> » « la Chevalerie » Prop. : Mr Bruneau JC st Nicolas de Bourgueil	26,00 €	15.00€
- <b>ST NICOLAS DE BOURGUEIL ac</b> « <b>vieilles vignes</b> » « la Chevalerie » Prop. : Mr Bruneau JCSt Nicolas de Bourgueil	28.00€	
- <b>CHINON ac</b> « Les Tressottes »	25,00 €	13,50€
- <b>SANCERRE ac</b> « Domaine Philippe Raimbault » à Sury en vault	37,00 €	
- <b>MENETOU SALON ac</b> « Domaine Patrick Noël » à St Satur	34,00 €	

ROSE

-ROSE DE LOIRE ac « Château de Putille » Prop. : Mr Delaunay à la Pommeraye	21.50€	
-ST NICOLAS DE BOURGUEIL ac « la Chevalerie » Prop. : Mr Bruneau JC St Nicolas de Bourgueil	25.50€	

BLANC

-Cépage « SAUVIGNON » « Domaine du Haut Puiset » Prop. : Mr Denis à Mesnil en Vallée	21.00 €	12.00 €
-MUSCADET ac « Domaine du Haut Plessis » à la Chapelle St Florent	22.50 €	
-ANJOU ac BLANC « Château de Putille » à la Pommeraye	20,50 €	
-SAVENNIERE ac « Château de Bellevue »	38.00 €	
-CHARDONNAY ac « Domaine de la Gerfaudrie » Prop. : Mr Bourreau à Chalennes sur Loire	21,00 €	12,00€
-POUILLY FUME ac « Vignes de Chantenais » Prop. : Mr Patrick Noël à St Satur	46.00 €	
-SANCERRE ac “ Domaine philipe Raimbault” à Sury en Vaux	37.00 €	
-MENETOU SALON ac « Domaine Patrick Noël » à St Satur	37,00 €	

-

*De Vignobles en Vignobles*

	75 cl	37.5cl
<u><i>ROSE</i></u>		
-COTE DE PROVENCE ac « Les barescas » Les caves de St Ronain	24.00€	13.00€
-VENTOUX « Terre et Ambre » à Caromb »	20,00€	
<u><i>ROUGE</i></u>		
-COTES DU RHONE « Le Vallon aux galets à Nimes »	23.50€	
-BORDEAU « Château Campot lafont »	( 2017) 22,00€	
-COTE DE BOURG ac « Chateau coudrée- nodoz »	(2018 ) 25.00€	(2018) 15,00€
-HAUT MEDOC ac cru bourgeois « Château Hennebelle »	(2012) 35.00€	
-MOULIS ac « Château Lalaudey » cru bourgeois A Moulis en médoc	(2014) 36,00€	(2015) 19,00€
-CARMES DE BEYSSAC « Vin de Pays de l'Agenais » Cave Marmandais	20.00€	
-CABERNET SAUVIGNON Pays d ' Oc	(2016) 21,00 €	
<u><i>BLANC</i></u>		
-RIESLING ac Prop. : Mr Fritsch à Kientkeim	29.00€	18,00€
-GEWURZSTRAMINER ac Prop.: Mr Fritsch à Kientkeim	35,00€	
-PINOT GRIS ac Prop.: Mr Fritsch à Kientkeim	28,00€	17,00 €